

CRÉER UN ATELIER PAIN AU LEVAIN AU FOUR À BOIS

Compétence(s) concernée(s)

- Panification et pastification

Métier(s) concerné(s)

- Agriculteur(ice)
- Boulanger(e)

Objectif général

Acquérir les capacités d'analyse et de gestion pour concevoir et gérer son activité de panification au levain avec cuisson au four à bois

Pré-requis

Maîtriser les bases théoriques et pratiques de la panification au levain (formation : les bases de la panification au levain)

Objectifs pédagogiques

1. Acquérir et maîtriser les compétences et les outils de base en gestion organisationnelle de l'activité
2. Acquérir et maîtriser les compétences d'organisation globale de son activité;
3. Savoir calculer ses coûts de revient et fixer des prix de vente ;
4. Savoir définir un prévisionnel d'activité et économique pour son atelier ;
5. Savoir définir un plan de financement pour la création de son atelier;
6. Comprendre les différentes stratégies commerciales et les impacts sur le modèle économique de son atelier ;
7. Comprendre et maîtriser les différents statuts juridiques et leurs conséquences
8. Savoir Dimensionner son atelier en fonction des objectifs économiques, organisationnels, des capacités d'investissements et des marchés visés ;

Contenu

- 1.1 Présentation des outils de base en gestion de fournée, gestion des stocks et suivi des ventes ;
- 1.2 Comprendre les impacts économiques et organisationnels des différents débouchés commerciaux ;
- 2.1 Présentation d'une méthodologie et d'outils de calculs de prix de

revient;

2.2 Présentation des résultats d'une étude de marché : volumes, prix et nombre de boulangers bio déjà présents par type de débouchés

3.1 Présentation des résultats économiques types selon les grands scénarios possibles d'installation

3.2 Présentation d'une méthode et d'un outil de construction d'un prévisionnel économique, d'un plan de financement et de trésorerie

3.3. Présentation et analyse des statuts juridiques du régime général (si porteurs de projets boulangers)

4. Travail individuel sur son projet d'installation : dimensionnement de l'atelier, choix de commercialisation, organisation du travail, prévisionnel économique et financement

Méthode pédagogique

Méthodes pédagogiques actives basées sur une alternance entre apport de connaissances théoriques et travail individuel sur son projet d'installation avec restitution collective et explication des choix et visions de chacun.

Supports

Outil pédagogique de compte de résultats prévisionnel; de plan de financement et de plan de trésorerie

Tableur de gestion de fournées et de calcul de coûts de revient synthèse de différents scénarios d'installation possible;

Tableau comparatif et d'analyse des différents statuts juridiques Etude de marché sur le pain au levain dans les Hautes Pyrénées

Intervenants

Mathieu Gerbault (technicien GAB65)

Durée

14H

Licence

- CC BY-SA